

PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number : 04-234956

(43)Date of publication of application : 24.08.1992

(51)Int.Cl.

A23L 1/10

(21)Application number : 03-013756

(71)Applicant : SHIYUBEE:KK

(22)Date of filing : 11.01.1991

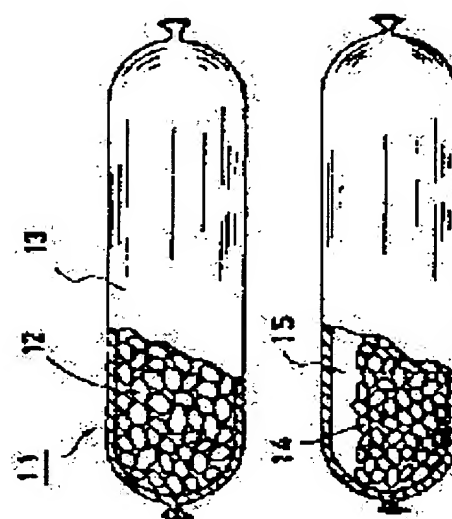
(72)Inventor : SATO MITSUTOSHI

(54) PRODUCTION OF PACKED BOILED RICE

(57)Abstract:

PURPOSE: To obtain packed boiled rice useful as a snack-like food, etc., readily edible, not being filled with a smell, having excellent convenience by packing rice and water to a casing consisting of an elastic edible film and heat treating.

CONSTITUTION: For example, rice 14 precoated with butter and/or fats and oils and water 15 are packed into a casing 13 consisting of an edible film such as collagen film and heat-treated to give the objective packed boiled rice 11.



LEGAL STATUS

[Date of request for examination]

[Date of sending the examiner's decision of rejection]

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number]

[Date of registration]

[Number of appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of requesting appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of extinction of right]

THIS PAGE BLANK (USPTO)

Copyright (C); 1998,2003 Japan Patent Office



THIS PAGE BLANK (USPTO)

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平4-234956

(43) 公開日 平成4年(1992)8月24日

(51) Int.Cl.⁹

A 2 3 L 1/10

識別記号

庁内整理番号

F I

技術表示箇所

F 2121-4B

審査請求 未請求 請求項の数4(全4頁)

(21) 出願番号 特願平3-13756

(22) 出願日 平成3年(1991)1月11日

(71) 出願人 000248783

有限会社松兵衛

東京都武蔵野市吉祥寺南町1-21-10 保

芦茂人方

(72) 発明者 佐藤 光利

埼玉県飯能市川寺588-2

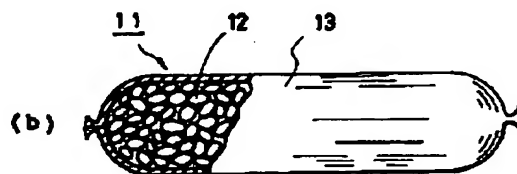
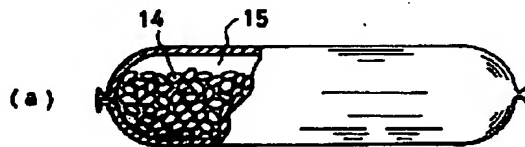
(74) 代理人 弁理士 松井 茂

(54) 【発明の名称】 包装ごはんの製造法

(57) 【要約】

【目的】 ごはんを可食性フィルムで包装した状態にして、手を汚すことなく、好みで調味料等をつけて手軽に食べられるようにし、かつ、ケーシングの中でごはんの粒が潰れることがなく、臭いがこもることなく、固くなりすぎずふくらして、ケーシングを噛み切ったときごはんがケーシングからはみでないようにした包装ごはんの製造法を提供する。

【構成】 米14と、水15と、必要に応じて具、調味料等とを、伸縮性のある可食性フィルムからなるケーシング13に充填した後、加熱処理して、ごはん12が可食性フィルムからなるケーシング13で包装された状態にする。



【特許請求の範囲】

【請求項1】 米と、水とを、伸縮性のある可食性フィルムからなるケーシングに充填した後、加熱処理することを特徴とする包装ごはんの製造法。

【請求項2】 前記米と、前記水とのほかに、具と、調味料とを、前記伸縮性のある可食性フィルムからなるケーシングに充填する請求項1記載の包装ごはんの製造法。

【請求項3】 前記米が、予めバター及び／又は油脂をコーティングしたものである請求項1又は2記載の包装ごはんの製造法。

【請求項4】 前記伸縮性のある可食性フィルムからなるケーシングが、筒状のものである請求項1～3のいずれか一つに記載の包装ごはんの製造法。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】 本発明は、米を伸縮性のある可食性フィルムからなるケーシング中で加熱処理して、ごはんが包装された状態にする包装ごはんの製造法に関する。

【0002】

【従来の技術】 ごはんを手づかみで手軽に食べられるようにしたものとして、古くからおにぎりが知られている。おにぎりは、ごはんを手でかためたり、成形型に充填して成形したものであるが、製造作業を効率的にするために、市販品は、機械的に成形型に充填して成形したものがほとんどである。

【0003】 また、ごはんを手軽に暖めて食べられるようにしたものとして、ポリエチレン等の合成樹脂フィルムからなる四角い袋中に、米と、水と、必要に応じて具、調味料とを充填した後、加熱処理したものが市販されている。これは、消費者が食べるときに袋ごと湯中でポイルし、合成樹脂フィルムからなる袋からごはんを取り出すようにしたものである。

【0004】 更に、特開昭56-39752号には、ごはん、あるいはごはんソーセージとを可食性フィルムからなるケーシングに包み、ケーシングごと食べられるようにした食品が開示されている。これは、可食性フィルムを利用して、携帯に便利で、比較的長期間の保存性を有し、どこでも手軽に食べられるようにしたものである。

【0005】

【発明が解決しようとする課題】 しかしながら、おにぎりは、ごはんを手でかためて成形した場合には、ごはんのねばがでて、おにぎりの表面にねばの皮膜ができるため、中はふっくらしても形を維持することができるが、ごはんを機械的に成形型に充填して成形した場合には、表面にねばの皮膜は生じず、形を維持できるようにするにはごはんを成形型に固く充填しなければならず、そうすると中まで固くなってしまうという問題があった。

【0006】 また、ポリエチレン等の合成樹脂フィルムで包装したごはんは、合成樹脂フィルムからなる四角い袋中に、米、水などを充填して加熱処理したとき、米が吸水して膨張するが、四角い袋の四隅では、ごはん粒が押されて潰れ、団子のように圧着された状態になってしまうという問題があった。また、合成樹脂フィルムは通気性がほとんどないので、米が加熱されたときに発生する好ましくない臭いがこもってしまい、袋を開封したときに、この不快なこもり臭が出てくるという問題があった。

【0007】 更に、特開昭56-39752号に開示された、ごはんを可食性フィルムに包んだ食品は、予め炊き上げられたごはんを、可食性フィルムのケーシング中にスタッフ等で充填して製造するため、充填するときにごはん粒が潰れやすい。また、可食性フィルムのケーシングを噛み切ると、ケーシングからごはんがはみでてこぼれ落ちやすいという問題があった。

【0008】 本発明は、上記問題点を鑑みてなされたもので、その目的は、ごはんを可食性フィルムで包装した状態にして、手を汚すことなく、好んで調味料等をつけて手軽に食べられるようにし、かつ、ケーシングの中でごはんの粒が潰れることがなく、臭いがこもることもなく、固くなりすぎずふっくらして、ケーシングを噛み切ったときごはんがケーシングからはみでないようにした包装ごはんの製造法を提供することにある。

【0009】

【課題を解決するための手段】 上記目的を達成するため、本発明の包装ごはんの製造法は、米と、水とを、伸縮性のある可食性フィルムからなるケーシングに充填した後、加熱処理することを特徴とする。

【0010】 以下、本発明を好ましい態様を挙げて、詳細に説明する。

【0011】 本発明においては、まず、米と、水とをケーシングに充填する。米、水は通常のごはんを製造するときに用いるものをいれればよい。米は、通常ごはんを製造するときのように洗っておく。水は、通常ごはんを製造するときと同様に、米の1.2 容量倍程度使用することが好ましい。

【0012】 また、本発明においては、米と、水とだけ用いる白飯のほかに、具や、調味料を入れて、炊き込みごはん、ピラフ、チキンライス、ドライカレー等にすることもできる。具は、肉、野菜等から、調味料は、塩、しょうゆ、ケチャップ、カレー粉、油脂、バター等から必要に応じて選択することができる。なお、具は、生のものをそのまま用いるだけでなく、必要に応じて加熱処理等の下処理を施したものをいれることもできる。

【0013】 更に、米に、予め、バター及び／又は油脂をコーティングしておいてもよい。米に、バター及び／又は油脂をコーティングする方法としては、例えば、米を、バター及び／又は油脂で炒める等の方法が採用され

る。

【0014】本発明に用いるケーシングは、伸縮性のある可食性フィルムからなるものが用いられる。このような可食性フィルムとしては、例えば豚、羊等の腸からなる天然フィルムや、オブラート、アミロースフィルム、アルギン酸フィルム、プルランフィルム、コラーゲンフィルムなどの合成フィルムが使用できるが、品質が均一で成形が容易な合成フィルムがより好ましく、中でも伸縮性の点からコラーゲンフィルムが特に好ましい。

【0015】ケーシングの形状は、袋状、筒状等、米と、水と、必要に応じて具、調味料とを充填し、密封することができるものであればどんな形状でもよいが、加熱処理により米が均一に、充分膨張することができるように、丸みを帯びた角のない形状が好ましく、また、食べやすい形状であることから筒状が特に好ましい。筒状のケーシングの場合には、例えば両端部をねじって融着することにより封止することができる。

【0016】このケーシングに、米と、水と、必要に応じて具、調味料等とを充填し、空気が入らないように密封した後、加熱処理する。加熱処理は、熱湯中で5〜60分間ボイルする方法、約20分間程度蒸煮する方法、マイクロウェーブで1〜15分間加熱する方法等が採用される。加熱処理により、米がごはんになり、ごはんがケーシングに包装された状態の包装ごはんが得られる。なお、予め加熱処理をして製品化し、消費者が家庭等で二次加熱して食べるようにしてもよい。

【0017】

【作用】本発明においては、米と、水と、必要に応じて具、調味料等とを、伸縮性のある可食性フィルムからなるケーシングに充填した後、加熱処理して、ごはんがケーシングで包装された包装ごはんにするので、加熱処理により米が膨張するときには、米粒の形に応じてケーシングが伸縮し、ごはんが潰れてしまうことなく、ケーシングに密着する。したがって、ごはんがケーシングとなじんだ状態となり、食べる時、ケーシングを噛み切っても、ごはんがケーシングからはみでてしまうことがない。また、ケーシングは可食性フィルムからなるため、通気性を有し、米を加熱処理するさいの臭いがこもり臭となつて残ってしまうこともない。

【0018】本発明の方法により得られる包装ごはんは、ごはんをケーシングで包装した状態で形状を維持しているので、成形おにぎりのようにぎっしり詰めて形状を維持する必要は無く、ケーシングの大きさに応じて米の量を調節すればよいので、しっかりした食感で、かつ、ふっくらしたごはんにすることができる。

【0019】また、包装されているので、手を汚さずに、食器等を使用せずに、そのまま手軽に食べることができ、熱湯中でボイルしたり、電子レンジやオーブンをういたりして容易に加熱調理することもできる。更に、好みに応じて、しょうゆ、ソース、ケチャップ等をつけ

て食べることもできる。そのうえ、可食性フィルムに包まれているので、保存性も向上する。

【0020】

【実施例】図1(a)、(b)には、本発明の包装ごはんの製造法の一実施例が示されている。この包装ごはん11は、図1(a)に示すように、筒状の羊の腸からなる可食性フィルムのケーシング13中に、洗浄、浸漬した米14と、水15とを充填して、空気が入らないように密封し、熱湯中で、30分間ボイルして、図1(b)に示すような筒状の包装ごはん11としたものである。この包装ごはん11は、ごはん12が、羊の腸からなる可食性フィルムのケーシング13で包装されており、図においては明確に示されていないが、ケーシング13がごはん粒の形状に適合して密着した状態となっている。この包装ごはん11は、必要に応じて別のフィルムなどで包んで製品とされる。

【0021】この包装ごはん11は、可食性フィルムからなるケーシング13の上からそのまま食べることができ、その際、手を汚すこともなく、箸、フォークなどの食器も必要ない。また、包装ごはん11を熱湯中でボイルしたり、電子レンジやオーブンをういて加熱調理してから食べてもよい。

【0022】図2には、本発明の方法により得られる包装ごはんの他の実施例が示されている。この包装ごはん22は、コラーゲンフィルムからなるケーシング23に、予め洗浄し、浸漬して食用油で炒めた米と、水と、予め食用油で炒めた鶏肉、タマネギ、グリーンピースと、トマトケチャップとを充填し、空気が入らないように密封した後、40分間蒸煮して製造したものであり、チキンライス22が、コラーゲンフィルムからなる球状のケーシング23で包装されている。

【0023】実験例1（ごはんの潰れ具合、こもり臭の有無の比較）

比較のため、図1(a)、(b)に示した包装ごはん11の製造に用いたのと同様の米と、水とを、ポリエチレン製の四角い袋に充填し、空気が入らないように密封した後、熱湯中で、35〜40分間ボイルして、包装ごはんを製造した。

【0024】図1に示した本発明による包装ごはん11と、上記ポリエチレン製の四角い袋に充填した比較例の包装ごはんとを、熱湯中で、5分間ボイルした後、10人の経験豊かなパネラーにそれぞれ試食させたところ、比較例の包装ごはんは、袋の四隅のごはん粒が潰れて団子状に固まっているのに対し、本発明による包装ごはんは、ごはん粒が潰れることなく、ふっくらとしているとの評価を得た。また、比較例の包装ごはんは、開封したときに不快なこもり臭があったが、本発明による包装ごはんは、そのようなこもり臭もないとの評価を得た。更に、比較例の包装ごはんは、食べるときに、袋から出して、茶碗等の食器に入れ、箸、フォーク等を用いなければ

ばならず、不便であった。

【0025】実験例2（ごはんの潰れ具合、可食性フィルムからなるケーシングごと噛み切った場合のごはんのはみだしかたの比較）

比較のため、図1(a)、(b)に示される包装ごはん11の製造に用いたのと同様の米と、水とを用いて、通常の方法によりごはんを炊いた。得られたごはんを、図1(a)、

(b)に示される包装ごはん11の製造に用いたのと同様の筒状の羊の腸からなる可食性フィルムのケーシング13にスタッファで充填し、密封して包装ごはんを製造した。

【0026】この包装ごはんを、図1に示した本発明による包装ごはんを、10人の経験豊かなパネラーにそれぞれ試食させたところ、ごはんに炊きあげてからケーシング13に充填した包装ごはんは、ケーシングに充填するさいに潰れたごはん粒がまざっており、また、ケーシングを噛み切ったとき、ケーシングからごはんがはみでるが、本発明による包装ごはんは、潰れたごはん粒はなく、ケーシング13を噛み切ったとき、ケーシング13からごはん12がはみでることはなく、ケーシング13とごはん12がなじんでいて食感もよいという評価を得た。

【0027】

【発明の効果】以上説明したように、本発明によれば、

ごはんを可食性フィルムで包装した状態にして、手を汚すことなく、好みに調味料等をつけて手軽に食べられるようにすることができ、かつ、ケーシングの中でごはん粒が潰れることがなく、臭いがこもることもなく、固くなりすぎずふっくらしていて、ケーシングを噛み切ったときごはんがケーシングからはみでないようにした包装ごはんを得ることができる。したがって、スナック様の食品として、コンビニエンスストア等での販売が期待される。

【図面の簡単な説明】

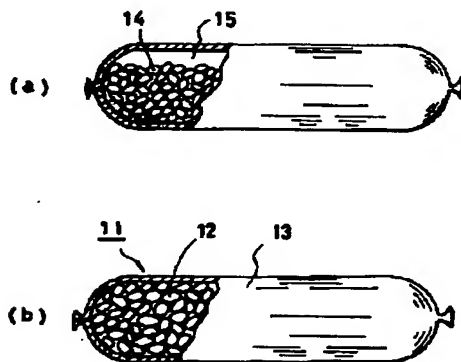
【図1】本発明の包装ごはんの製造法の一実施例を示す一部切欠き断面図である。

【図2】本発明の方法により得られる包装ごはんの他の実施例を示す一部切欠き断面図である。

【符号の説明】

- 11 包装ごはん
- 12 ごはん
- 13 筒状の羊の腸からなる可食性フィルムのケーシング
- 14 米
- 15 水
- 21 包装ごはん
- 22 チキンライス
- 23 コラーゲンフィルムからなるケーシング

【図1】



【図2】

